

# 番禺区2019年公益慈善创投项目 “番禺味·道”爱心饭局开局 一探粤菜的传统与创新

“食在广州”“美食天堂”，这是广州一直以来对外宣扬的美丽名片，作为千年商都的广州，也以包容融合的心态接纳着熙来攘往的各地来客。

为让异地来穗务工人员子女及其家庭更深入和直观地了解广府文化，消解语言和地域文化习俗等方面的隔阂，更容易融入广州城市生活，增加身份认同感及归属感，由番禺区慈善会联合广州市天河区新快社会服务中心、广州市爱德公益发展中心共同申办的“番禺区2019年公益慈善创投项目大赛番禺味·道爱心饭局”项目近日启动，通过粤菜师傅直观的现场示范演示，近距离了解粤菜的传统与创新，广府文化的传承与发展。

■新快报记者 陈斌/文 龚吉林/图

2

## 油炸鬼，好食又蛊鬼

“番禺味·道爱心饭局”第二场，一众参与者来到位于番禺海印又一城的后街唐厨·品味粤菜，由出品总监郭林青现场示范后街唐厨特色菜品虾仁鱼胶酿油条。

后街唐厨·品味粤菜餐厅每家店面都会主打一个与广府元素相关的主题设计，通过各种细节之处彰显与粤文化割舍不开的紧密关系，菜品踏正粤菜基础，在千变万化的市场当中亦保持突破创新。

油条是中国传统古老面食之一，外形细长中空，而口感多以松脆有韧性为特点，南北皆有，岭南地区称为“油炸鬼”，不知是否与宋朝时期秦桧迫害岳飞，当时民间为表达愤怒而炸制此物有关（油炸桧）。

但事实上类似油炸面食的起源应远远早于宋代，可追溯到唐朝以前，不



过具体不可考，我们还是关注美食本身更好。

后街唐厨的这道虾仁鱼胶酿油条，也是属于在岭南传统油炸鬼的基础上加以改良和开拓，利用面粉起筋打松并保持发酵10小时以上的方法制作，并且每天限量供应，卖完就完，为了保证出品的品质及最佳口感。

从和面、揉面到起油锅炸制，现场几乎堪称是制作全过程的即时演绎，炸好的油条仅仅是完成了第一道工序，特别调制的馅料才是此味的点睛之笔，加入了鲜虾与鲮鱼肉一同调制的馅料，一点点地酿进刚刚炸好的油条中，然后落油锅再稍事翻炸，使之酥脆中更激发出鱼与虾之鲜美，在出品总监郭林青的带领下，参与者共同用广州话讲出“油炸鬼，好食又蛊鬼”这8个字的爱心饭局第二场“密码”，大家在欢笑声中享用美味，世间一切美好，都可以在食物中找到。



■后街唐厨·品味粤菜出品总监郭林青现场示范如何烹制虾仁鱼胶酿油条。



■酥脆  
鲜香的  
成品极  
为诱人。

后街唐厨·品味粤菜(海印又一城店)  
地址:番禺大道北383号  
海印又一城购物中心4层

## 1 捞起捞起，风生水起



■经典风生水起。



■切成的鱼片薄如蝉翼。



■滋粥楼行政总厨邓树伟手捧刚从海鲜池里捞得的鲩鱼。

“番禺味·道爱心饭局”首局假座番禺滋粥楼南村店。

创立于2005年的滋粥楼，主打顺德私房菜、粥水火锅、顺德小炒等地道美味，一直在践行“厨出凤城”的精致与精细出品的味道准则，“一碟鱼，一碗粥”，让人越吃“粤”有味。

在“爱心饭局”现场，滋粥楼行政总厨邓树伟及同事示范了顺德鱼生的经典之作“风生水起”。

一众前来参与爱心饭局的参与者们围观了厨师从餐厅海鲜池里捞取鲜活鲩鱼再手切成晶莹剔透、薄如蝉翼的鱼片的全过程，并津津有味地尝试各种视角的拍照。

滋粥楼的这一味“经典风生水起”，是在传统顺德鱼生的基础上创新升级而成，食材上除了鲩鱼片本身之外，添加了罗氏虾、北极贝、三文鱼等配搭，不同品类的食材会让鱼生最后的成品从口感层次上更显丰富，入口可用清、鲜、爽、嫩、滑五个字形容。

参与者们兴致勃勃地观看着厨师现场出神入化的刀功，不时发出阵阵惊叹。正所谓术业有专攻，要习得这令

人惊叹的刀功，可不是一朝一夕能练成的，须得勤学苦练上七八年时间，方可成就“手起刀落”之下片片如羽翼般飘逸轻盈的出品。

鱼片切好，并加以适当摆盘，将吃传统顺德鱼生所需的各色味料也一并置于盘上，在滋粥楼行政总厨邓树伟的指导下，一众参与者们一起，共同开启了首场爱心饭局的“密码”——大家同声说着“捞起捞起，风生水起”，一边齐齐动筷将盘中的鱼生捞匀，这一道“风生水起”，给“爱心饭局”的第一局画出一枚完美的句点。

另外，滋粥楼还为爱心饭局活动特地准备了几款特色点心，包括必点美食顺德炸牛奶、菠萝包和黑糖豆花，其中顺德炸牛奶是有着40多年历史的地地道顺德味，经过精心烹制之后的炸牛奶，皮金黄而脆，内新嫩而润，端的是老少咸宜的特色点心之一。



滋粥楼(南村店)  
地址:南村镇兴南大道33号  
桥兴商务大厦2楼